

## 3297 - Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Designação da UFCD: Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Código: 3297

Carga Horária: 25 horas

Pontos de crédito: 2,25

### Objetivos

- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

### Recursos Didáticos

### Conteúdos

- Segurança alimentar (HACCP)
  - Enquadramento
  - Princípios e conceitos
  - Terminologia
  - Regulamentação em vigor
- Aplicação do sistema HACCP
  - Etapas e procedimentos
  - Manutenção de processos